

Michelin ret un homenatge als restaurants Bib Gourmand de Catalunya



La Guia Michelin és una de les guies més prestigioses del món. La seva classificació per estrelles (una, dues o tres) fa que un restaurant passi de l'anonimat a ser un referent per diferents motius. Així els inspectors de la guia, 12 en total a Espanya i Portugal, recorren milers de quilòmetres buscant els millors restaurants i classificant-los. Una estrella significa que val la pena aturar-se; dues estrelles, val la pena desviar-se; tres estrelles és que justifica el viatge. Però al mateix temps recomana restaurants amb fins a 5 coberts, segons el grau de confort i la qualitat, i els anomenats **Bib Gourmand**, on es tria els restaurants amb una millor relació qualitat-preu. Un moment de plaer gastronòmic per menys de 35 euros, segons els inspectors de la guia vermella.

Els Bib Gourmand són restaurants que no tenen tanta visibilitat com els estrellats i per aquest motiu, i perquè moltes vegades són candidats a tenir la seva estrella, la Guia Michelin vol cuidar-los. I més en un territori com Catalunya, que té el nombre més gran de restaurants Bib Gourmand. Així, i dins la San Miguel Food Explorer -una fira per conèixer les millors tapes de Barcelona-, Michelin va retre un homenatge als restaurants catalans classificats pels inspectors com a Bib Gourmand, on es pot menjar excel·lentment per menys de 35 € a base d'un entrant, un plat principal, postres i una copa de vi. També és del tot possible menjar per molt més en aquests restaurants, però hi cap la possibilitat d'ajustar-se a aquest pressupost.

La directora comercial de la Guia Michelin a Espanya i Portugal, **Mayte Carreño**, va iniciar els parlaments agraint a aquests restaurants premiats la gran tasca que estan fent. I és que pot resultar relativament fàcil menjar molt bé per 50 o 70 euros, però és molt més complicat poder fer-ho amb menys de 35.

Per aquest motiu, la Guia Michelin ha editat la guia **Buenas Mesas a menos de 35 €**, on es fa una recomanació de 485 restaurants d'Espanya i Portugal. D'aquests, 83 són a Catalunya, i 22 a les comarques gironines. La gran majoria estan classificats com a Bib Gourmand per la guia vermella, però n'hi ha d'altres que els inspectors inclouen tot i no tenir aquesta classificació.

Durant l'homenatge es van imposar jaquetes de cuiner de la guia Michelin als restaurants seleccionats, entre els quals hi havia la totalitat dels gironins. Va resultar un acte molt positiu per a aquells restaurants que estan fora de l'impacte mediàtic i que Michelin vol recompensar per la bona feina que realitzen.

Entre els 22 restaurants gironins hi havia **l'Aliança** (d'Anglès), **Quatre Estacions** (de Banyoles), **Noray** (d'Empuriabrava), **Mas Concas** i **La Gruta** (de L'Escala), **La Rectoria d'Espinavessa**, **Cap i Pota** (de Figueres), **Nu** (de Girona), **L'Hostalet** (d'Hostalets d'en Bas), **El Vaixell** (de Llançà), **La Salinera** (de Palamós), **Mas Pou** (de Palau-sator), **Vicus** (de Pals) i **Cal Sagristà** (de Peralada).

